

вкусно и просто

вкусные и разнообразные котлеты и рулеты



вкусно и просто

вкусные и разнообразные котлеты и рулеты



РИПОЛ
КЛАССИК
Москва, 2006

УДК 641/642
ББК 36.99
Е72

Ермакова, С. О.

Е72 Вкусные и разнообразные котлеты и рулеты / Светлана Олеговна Ермакова. — М.: РИПОЛ классик, 2006. — 64 с. — (Вкусно и просто).

ISBN 5-7905-4752-4

Здоровая, вкусно приготовленная пища, красиво сервированный стол являются залогом хорошего настроения. Рулеты и котлеты из мяса, морепродуктов, овощей и других продуктов станут украшением любого праздничного стола и внесут разнообразие в ежедневный рацион семьи. В книге собраны рецепты приготовления котлет и рулетов, которые удовлетворят самый взыскательный вкус.

УДК 641/642
ББК 36.99

Серия «Вкусно и просто»

Светлана Олеговна Ермакова

ВКУСНЫЕ И РАЗНООБРАЗНЫЕ КОТЛЕТЫ И РУЛЕТЫ

Генеральный директор издательства *С. М. Макаренков*

Редактор *Е. Н. Биркина*
Художественное оформление: *Е. Л. Амитон*
Компьютерная верстка: *Н. А. Кочетова*
Технический редактор *Е. А. Крылова*
Корректор *Л. Е. Марштупа*

Издание подготовлено при участии ЛА «Абсолют Юни»

Подписано в печать с готовых диапозитивов 19.07.06 г.
Формат 84×108/32. Печ. л. 2,0. Тираж 20 000 экз. Заказ № 4025

Адрес электронной почты: info@ripol.ru
Сайт в Интернете: www.ripol.ru

ООО «ИД «РИПОЛ классик»
107140, Москва, Краснопрудная ул., д. 22а, стр. 1
Изд. лиц. № 04620 от 24.04.2001 г.
Отпечатано в ОАО « ИПК «Ульяновский Дом печати»
432980, г. Ульяновск, ул. Гончарова,14

ISBN 5-7905-4752-4

Введение

Котлеты и рулеты давно стали неотъемлемым элементом нашего рациона. Традиционно эти блюда ассоциируются с чем-то будничным и повседневным. Так, мы привыкли считать, что котлеты и рулеты могут быть только из рубленого мяса. Между тем не многие знают, что в качестве основных компонентов этих блюд можно использовать практически любые продукты. Котлеты и рулеты готовят не только из разнообразных сортов мяса (говядины, свинины, баранины и др.), но также из рыбы и морепродуктов, овощей и грибов.

Мясные котлеты и рулеты прекрасно сочетаются с разными гарнирами. Обычно в дополнение к ним готовят отварной или жареный картофель, макароны или блюда из круп. Но почему бы не подать вместо этого оригинальный овощной салат или экзотический соус? Разнообразные способы приготовления рулетов и котлет предоставляют неограниченные возможности для экспериментов в этой области.

Таким образом, эти на первый взгляд обыденные блюда способны не только внести разнообразие в повседневное меню, но и стать достойным украшением любого праздничного стола. Подайте их с соответствующим гарниром, красиво сервируйте стол, и ваши гости будут в восторге. Конечно, придется проявить фантазию и изобретательность. А на первых порах незаменимым помощником для вас станет эта книга, в которой собрано множество различных рецептов приготовления котлет и рулетов.

Котлеты

Котлеты для каждой семьи являются самым обычным и будничным блюдом. Их часто подают на второе к обеду или на ужин. Кроме того, холодная котлета может стать частью утреннего бутерброда. К котлетам готовят гарнир из картофеля, макаронных изделий или из какой-либо крупы. Вместо гарнира можно подать к котлетам салат или приготовить питательный соус. При слове «котлета» мы привычно представляем изделия из рубленого мяса, но существует немало рецептов приготовления котлет из рыбы, овощей, грибов и морепродуктов. В этой главе вы найдете рецепты на любой вкус, от самых простых до самых изысканных.

КОТЛЕТЫ «ВОСТОЧНЫЕ»

Компоненты

Говядина — 400 г
Яйца — 2 шт.
Лук репчатый — 2 шт.
Лимон — 1 шт.
Ядра грецких орехов
Изюм
Мука
Сухари панировочные
Масло растительное
Зелень петрушки или укропа
Перец черный молотый
Соль

Способ приготовления

1. Лук очистить и пропустить вместе с мясом, ядрами грецких орехов, изюмом и зеленью через мясорубку.

2. В фарш добавить 1 яйцо, посолить и поперчить по вкусу. Из полученной массы сформовать котлеты, запанировать в муке, окунуть во взбитое яйцо, обвалять в сухарях и обжарить в растительном масле с обеих сторон.

3. Лимон нарезать ломтиками и украсить им котлеты перед подачей на стол.

КОТЛЕТЫ В СМЕТАНЕ С ТМИНОМ

Компоненты

Говядина — 600 г
Сало — 200 г
Сметана — 100 г
Масло топленое — 4 столовые ложки
Мука — 1 столовая ложка
Зелень петрушки
Тмин
Перец черный молотый
Соль

Способ приготовления

1. Мясо нарубить с салом, посолить, поперчить, добавить тмин и 2 столовые ложки топленого масла, сформовать котлеты, запанировать в муке и обжарить с обеих сторон в оставшемся масле.

2. В сковороду, в которой жарились котлеты, налить сметану и довести ее до кипения.

3. Перед подачей на стол полить котлеты полученным соусом и украсить измельченной зеленью петрушки.

КОТЛЕТЫ «ПЕКИНСКИЕ»

Компоненты

Фарш свиной — 500 г
Креветки — 250 г

Грибы сушеные — 8 шт.
Каштаны консервированные — 6 шт.
Лук репчатый — 2 шт.
Капуста белокочанная — 1 вилок
Соус соевый — 4 столовые ложки
Крахмал — $1^1/_2$ столовой ложки
Херес — 1 столовая ложка
Масло кунжутное — 1 чайная ложка
Корень имбиря измельченный — 1 чайная ложка
Сахар — $^1/_2$ чайной ложки
Бульон мясной — $^1/_2$ стакана
Масло растительное

Способ приготовления

1. Креветки очистить и измельчить.
2. Грибы размочить в теплой воде.
3. Каштаны измельчить.
4. Репчатый лук мелко нарезать, смешать с креветками, фаршем, имбирем и каштанами, сформовать из полученной массы котлеты.
5. Капусту нашинковать, половину выложить на дно кастрюли.
6. Бульон немного подогреть и развести в нем крахмал.
7. В отдельной посуде смешать сахар и соевый соус.
8. Котлеты обвалять в крахмале, обжарить в растительном масле, вместе с грибами и оставшейся капустой выложить в кастрюлю, полить соусом, добавить херес и кунжутное масло, поставить на медленный огонь, довести до кипения и тушить в течение часа.

КОТЛЕТЫ «БРАЗИЛЬСКИЕ»

Компоненты

Фарш из говядины и свинины — 500 г
Сухари панировочные — 60 г
Миндаль рубленый — 20 г

Бекон — 10 ломтиков
Чернослив — 10 шт.
Лук репчатый — 2 шт.
Яйцо — 1 шт.
Масло топленое — 1 столовая ложка
Приправа для мяса — 2 чайные ложки
Кетчуп острый
Соль

Способ приготовления

1. Чернослив размочить в воде.

2. Репчатый лук очистить, измельчить, смешать с фаршем, панировочными сухарями, миндалем, яйцом и приправой, посолить.

3. Раскатать лепешки, в центр каждой поместить чернослив, слепить края, сформовав котлеты, завернуть их в ломтики бекона, сколоть шпажками и обжарить в разогретом на сковороде топленом масле.

4. Перед подачей на стол полить котлеты острым кетчупом.

КОТЛЕТЫ «БЕРЛИНСКИЕ»

Компоненты

Свинина — 400 г
Жир — 200 г
Масло сливочное — 100 г
Лук репчатый — 60 г
Мука — 20 г
Яйца — 4 шт.
Перец черный молотый
Соль

Способ приготовления

1. Мясо вместе с жиром пропустить через мясорубку.

2. Репчатый лук очистить, мелко нарезать и обжарить в 20 г сливочного масла.

3. Яйца взбить до образования густой пены, смешать с луком и обжарить на сковороде.

4. Яичницу посолить, поперчить по вкусу и тщательно перемешать с фаршем.

5. Из полученной массы сформовать котлеты, обвалять их в муке и обжарить в оставшемся сливочном масле с обеих сторон.

КОТЛЕТЫ «СТАМБУЛЬСКИЕ»

Компоненты

Говядина — 500 г
Йогурт натуральный — 500 г
Лук красный — 2 шт.
Лук репчатый — 1 шт.
Помидоры — 2 шт.
Огурец — 1/2 шт.
Чеснок — 2 зубчика
Масло растительное — 8 столовых ложек
Зелень петрушки
Тмин
Мята (листья)
Перец красный и черный молотый
Соль

Способ приготовления

1. Мясо промыть и пропустить через мясорубку.

2. Репчатый лук и чеснок очистить и натереть на терке.

3. Фарш смешать с луком и чесноком, посолить, добавить специи, сформовать котлеты и обжарить с обеих сторон в растительном масле.

4. Листики мяты промыть, измельчить и смешать с йогуртом и солью.

5. Помидоры, огурец и красный лук нарезать и разложить на тарелки вместе с котлетами перед подачей на стол, все посыпать зеленью петрушки.

6. Мятный соус подать в отдельной посуде.

КОТЛЕТЫ «ПИКАНТНЫЕ»

Компоненты
Говядина — 300 г
Ветчина — 100 г
Помидоры — 300 г
Масло растительное — 4 столовые ложки
Цедра 1 лимона
Душица
Базилик
Мука для панировки
Перец черный молотый
Соль

Способ приготовления

1. Мясо вымыть, нарезать небольшими кусочками и пропустить через мясорубку вместе с ветчиной. Полученный фарш посолить и поперчить по вкусу.
2. Пряные травы измельчить, помидоры нарезать.
3. К фаршу добавить цедру лимона, сформовать котлеты, запанировать в муке и обжаривать в растительном масле до румяной корочки.
4. Посыпать котлеты душицей и базиликом, добавить помидоры и тушить в течение 10 минут на слабом огне.

КОТЛЕТЫ «ШВЕЙЦАРСКИЕ»

Компоненты
Фарш — 100 г
Мясо жареное — 100 г
Картофель — 1 шт.
Яйцо — 1 шт.
Лук репчатый — $1/2$ шт.
Сыр тертый — 2 столовые ложки
Горчица — $1/2$ чайной ложки

Жир
Перец черный молотый
Соль

Способ приготовления

1. Картофель и лук очистить и пропустить через мясорубку вместе с нарезанным кусочками жареным мясом и фаршем.

2. В полученный фарш добавить яйцо, посолить и поперчить по вкусу, сформовать котлеты и обжарить их в разогретом жире с одной стороны.

3. Котлеты перевернуть, смазать горчицей, посыпать сыром и запечь в разогретой духовке.

КОТЛЕТЫ «СЕВЕРНЫЕ»

Компоненты

Говядина — 300 г
Сало говяжье — 50 г
Молоко — 30 г
Яйцо — 1 шт.
Жир
Перец черный молотый
Соль

Способ приготовления

1. Мясо промыть, вместе с салом пропустить через мясорубку.

2. В фарш добавить яйцо, молоко, поперчить и посолить по вкусу, сформовать котлеты и обжарить их в разогретом жире.

КОТЛЕТЫ «К УЖИНУ»

Компоненты

Фарш мясной — 600 г
Белая булка — 100 г

Молоко — 50 г
Яйцо — 1 шт.
Лук репчатый — 1 шт.
Масло растительное — 4 столовые ложки
Мука
Перец черный молотый
Соль

Способ приготовления

1. С булки срезать корку, размочить мякоть в молоке и отжать.
2. Репчатый лук очистить и вместе с булкой пропустить через мясорубку.
3. Полученную массу выложить в фарш, добавить яйцо, хорошо вымешать, посолить и поперчить по вкусу.
4. Сформовать котлеты, запанировать в муке и обжарить в растительном масле.

ТЕЛЯЧЬИ КОТЛЕТЫ ПОД КРАСНЫМ СОУСОМ

Компоненты

Мякоть телятины — 500 г
Соус томатный — 100 г
Хлеб белый — 100 г
Молоко — 50 г
Мука
Жир
Перец черный молотый
Соль

Способ приготовления

1. Мясо промыть и нарезать кусками.
2. Хлеб размочить в молоке, отжать.
3. Пропустить телятину через мясорубку вместе с хлебом, посолить и поперчить по вкусу
4. Сформовать котлеты, запанировать их в муке и обжарить в разогретом на сковороде жире.

5. Котлеты переложить в глубокую сковороду, залить томатным соусом и тушить 30 минут на медленном огне.

КОТЛЕТЫ «НЕЖНЫЕ»

Компоненты
Телятина — 400 г
Грудки куриные — 2 шт.
Лук репчатый — 2 шт.
Яйца — 2 шт.
Морковь — 2 шт.
Булка белая — 2 ломтика
Масло растительное — 4 столовые ложки
Молоко — 4 столовые ложки
Мука — 3 столовые ложки
Сухари панировочные — 3 столовые ложки
Зелень укропа измельченная — 2 столовые ложки
Уксус 9%-ный — 1 столовая ложка
Вино — 1 столовая ложка
Жир кулинарный — 4 столовые ложки
Перец черный молотый
Соль

Способ приготовления

1. Морковь и лук очистить, нашинковать, положить в отдельную посуду, залить вином, уксусом, растительным маслом, добавить укроп, перец и тщательно перемешать.

2. Телятину и куриные грудки нарезать кусочками, опустить в приготовленный маринад и поставить в холодильник на 2 часа.

3. В отдельной посуде смешать яйца, молоко, 1 столовую ложку муки и соль. Булку, маринованное мясо вместе с овощами пропустить через мясорубку.

4. Из приготовленного фарша сформовать котлеты, запанировать в оставшейся муке, обмакнуть в тесто и обвалять в сухарях.

5. В специальной посуде из огнеупорного материала разогреть кулинарный жир, положить туда котлеты и поместить в микроволновую печь.

6. Обжаривать котлеты в течение 10 минут при максимальной мощности.

КОТЛЕТЫ «ФАНТАЗИЯ»

Компоненты

Телятина — 500 г
Язык вареный — 100 г
Сало копченое — 100 г
Грибы свежие — 100 г
Сыр тертый — 100 г
Молоко — 50 г
Яйцо — 1 шт.
Масло сливочное — 3 столовые ложки
Бульон мясной — 1/2 стакана
Соус молочный — 4 столовые ложки
Зелень петрушки
Перец черный молотый
Соль

Способ приготовления

1. Мясо промыть, нарезать небольшими кусками, пропустить через мясорубку.

2. Смешать фарш с молоком и яйцом, посолить и поперчить по вкусу и еще раз пропустить через мясорубку.

3. Грибы мелко нарезать, обжарить в сливочном масле.

4. Копченое сало и язык измельчить, смешать с грибами.

5. Добавить полученную массу в фарш и тщательно перемешать.

6. Сформовать котлеты, выложить на противень, полить мясным бульоном и поместить в горячую духовку.

7. Готовые котлеты полить молочным соусом, посыпать тертым сыром, поставить снова в духовку и жарить до появления румяной корочки.

8. Перед подачей на стол котлеты посыпать зеленью петрушки.

КОТЛЕТЫ «ОТДЕЛЬНЫЕ»

Компоненты

Телятина — 300 г
Молоко — 30 г
Яйца — 2 шт.
Сухари панировочные
Жир
Перец черный молотый
Соль

Способ приготовления

1. Мясо промыть и пропустить через мясорубку.

2. В полученный фарш добавить 1 яйцо, молоко, перец и соль. Оставшееся яйцо взбить до образования пышной пены.

3. Сформовать котлеты, обмакнуть их во взбитое яйцо, запанировать и обжарить в разогретом на сковороде жире.

КОТЛЕТЫ «ЮБИЛЕЙНЫЕ»

Компоненты

Телятина — 300 г
Сало свиное — 50 г
Молоко — 30 г
Яйцо — 1 шт.
Мука
Жир
Перец черный молотый
Соль

Способ приготовления

1. Мясо промыть и пропустить вместе с салом через мясорубку, добавить молоко, яйцо, посолить и поперчить по вкусу.

2. Из полученного фарша сформовать котлеты, запанировать их в муке и обжарить с обеих сторон в жире.

КОТЛЕТЫ «САМБА»

Компоненты

Фарш мясной — 500 г
Ветчина — 100 г
Перец сладкий — 3 шт.
Масло сливочное — 50 г
Яблоки — 3 шт.
Корень сельдерея — 1 шт.
Лук репчатый — 3 шт.
Яйцо — 1 шт.
Зелень петрушки — 3 столовые ложки
Сухари панировочные — 2 столовые ложки
Сок лимона — 1 чайная ложка
Перец красный молотый
Соль
Жир

Способ приготовления

1. Очистить 1 луковицу.

2. Яблоки нарезать ломтиками, обжарить в половине сливочного масла.

3. Ветчину, очищенную луковицу и корень сельдерея пропустить через мясорубку.

4. Сладкий перец очистить и нарезать соломкой.

5. Оставшийся лук нарезать кольцами и обжарить вместе со сладким перцем в оставшемся сливочном масле.

6. Приготовленный фарш из ветчины, лука и сельдерея добавить в мясной, влить лимонный сок,

посыпать красным молотым перцем, посолить и добавить 1 столовую ложку нарубленной зелени.

7. Яйцо взбить, вмешать панировочные сухари и добавить в фарш.

8. Сформовать котлеты, обжаривать их в жире до румяной корочки.

9. На тарелку с котлетами выложить ломтики яблок, лук и сладкий перец и посыпать оставшейся зеленью.

КОТЛЕТЫ «БАВАРСКИЕ»

Компоненты

Говядина (вырезка) — 600 г
Картофель — 500 г
Бульон мясной — 100 мл
Молоко — 125 мл
Яйца — 2 шт.
Огурец — 1 шт.
Лук репчатый — 2 шт.
Булка — 100 г
Масло растительное — 6 столовых ложек
Масло сливочное — 2 столовые ложки
Уксус — 2 столовые ложки
Горчица — 2 чайные ложки
Петрушка измельченная — 3 столовые ложки
Перец черный молотый
Соль

Способ приготовления

1. Картофель отварить в мундире, почистить и нарезать.

2. Огурец и 1 луковицу измельчить и смешать с картофелем.

3. Бульон немного подогреть, смешать с уксусом, 4 столовыми ложками растительного масла и горчицей, полученной смесью заправить овощи и оставить на 30 минут.

4. Вырезку говядины промыть, пропустить вместе с оставшимся луком через мясорубку.

5. Булку размочить в молоке, отжать, смешать с фаршем, добавить яйца, посолить и поперчить по вкусу.

6. Сформовать котлеты и обжарить в смеси оставшегося растительного и сливочного масла с обеих сторон.

7. Перед подачей на стол котлеты выложить вместе с овощным гарниром на тарелки, посыпать зеленью петрушки.

КОТЛЕТЫ В ЖЕЛЕ

Компоненты
Говядина — 200 г
Свинина — 200 г
Желатин — 30 г
Яйцо сырое — 1 шт.
Яйца вареные — 2 шт.
Лук репчатый — 1 шт.
Морковь — 1 шт.
Молоко — 2–3 столовые ложки
Мясной или овощной бульон — 1/2 стакана
Перец черный молотый
Зелень петрушки
Соль

Способ приготовления

1. Морковь отварить и нарезать кружками.

2. Мясо нарезать и вместе с луком пропустить через мясорубку.

3. Вареные яйца очистить и нарезать кружками.

4. Добавить в фарш сырое яйцо и молоко. Посолить и поперчить, сформовать котлеты и приготовить их на пару.

5. Желатин заранее развести в 1/2 стакана воды, нагреть на слабом огне, добавить мясной или овощ-

ной бульон, половину влить в отдельную посуду. Когда желе загустеет, выложить на него морковь, кружочки яиц и котлеты, украсить зеленью, залить оставшимся желе и поместить в холодильник.

КОТЛЕТЫ «СТАВРОПОЛЬСКИЕ»

Компоненты
Говядина — 300 г
Рис — 100 г
Молоко — 30 г
Лук репчатый — 1 шт.
Яйцо — 1 шт.
Сыр тертый
Сухари панировочные
Жир
Зелень петрушки
Перец черный молотый
Соль

Способ приготовления

1. Зелень петрушки промыть и измельчить.
2. Рис отварить в подсоленной воде.
3. Репчатый лук очистить и пропустить вместе с мясом через мясорубку.
4. В полученный фарш добавить рис, яйцо, молоко, зелень петрушки, посолить и поперчить по вкусу, сформовать котлеты.
5. Сыр и панировочные сухари смешать, обвалять в полученной смеси котлеты и обжарить в разогретом на сковороде жире.

КОТЛЕТЫ «КРЕСТЬЯНСКИЕ»

Компоненты
Свинина — 100 г
Говядина — 400 г

Молоко — 150 г
Белок яичный — 1 шт.
Лук репчатый — 1 шт.
Сухари панировочные — 3 столовые ложки
Масло растительное
Перец черный молотый
Соль

Способ приготовления

1. Луковицу очистить и вместе с мясом пропустить через мясорубку.

2. Полученный фарш посолить, поперчить, добавить молоко и сформовать котлеты.

3. Котлеты запанировать и жарить на растительном масле до полуготовности.

4. Белок взбить до образования крепкой пены, обмакнуть в него котлеты и обжарить их снова.

КОТЛЕТЫ «ДИЕТИЧЕСКИЕ»

Компоненты
Куриное филе — 500 г
Белый хлеб — 100 г
Масло сливочное — 2 столовые ложки
Молоко — $^3/_4$ стакана
Яйцо — 1 шт.
Бульон
Соль

Способ приготовления

1. Белый хлеб размочить в $^1/_4$ стакана молока, отжать и пропустить вместе с куриным филе через мясорубку.

2. В полученный фарш добавить остальное молоко, яйцо, сливочное масло, соль.

3. Сформовать котлеты, выложить их в эмалированную посуду, залить горячим бульоном и варить на слабом огне в течение 15 минут.

КОТЛЕТЫ КУРИНЫЕ «ДОМАШНИЕ»

Компоненты

Фарш из куриного мяса — 500 г
Белый хлеб — 80 г
Лук репчатый — 1 шт.
Молоко — 60 г
Сухари панировочные
Масло растительное — 2 столовые ложки
Соль

Способ приготовления

1. Репчатый лук очистить и разрезать на 4 части.

2. Белый хлеб размочить в молоке, отжать и пропустить через мясорубку вместе с луком.

3. Добавить в фарш полученную массу, посолить, тщательно перемешать, сформовать котлеты, запанировать и обжарить в растительном масле.

КОТЛЕТЫ КУРИНЫЕ С ИЗЮМОМ

Компоненты

Курица — $1^1/_2$ кг
Яйца — 4 шт.
Картофель — 3 шт.
Белый хлеб — 4 ломтика
Масло сливочное — 30 г
Сметана — 1 стакан
Грибы вареные — 3 столовые ложки
Изюм — 2 столовые ложки
Сухари панировочные
Зелень петрушки
Цедра лимонная натертая
Жир
Мука
Коренья ароматические
Перец душистый горошком

Перец черный молотый
Соль

Способ приготовления

1. Курицу разделать на куски и отварить в подсоленной воде.

2. Картофель очистить, нарезать кубиками, добавить вместе с ароматическими кореньями в куриный бульон и сварить.

3. Куриное мясо отделить от костей, пропустить через мясорубку. Добавить протертые картофель, коренья, белый хлеб, 2 яйца, сметану, сливочное масло, грибы, изюм, лимонную цедру, перец и соль.

4. Фарш хорошо вымешать, посыпать мукой и оставить на 30 минут.

5. Сформовать котлеты, обмакнуть их в оставшиеся взбитые яйца, запанировать и обжарить в разогретом на сковороде жире.

6. Перед подачей на стол посыпать котлеты зеленью петрушки.

КОТЛЕТЫ «ИЮЛЬСКИЕ»

Компоненты

Фарш куриный — 300 г
Капуста белокочанная нашинкованная — 1 стакан
Яйцо — 1 шт.
Картофель — 1 шт.
Морковь — 1 шт.
Крупа манная — 2 столовые ложки
Масло сливочное — 2 столовые ложки
Перец черный молотый
Соль

Способ приготовления

1. Картофель и морковь очистить, помыть, натереть на крупной терке, смешать с капустой, фаршем, яйцом, посолить и поперчить по вкусу.

2. Из полученного фарша сформовать котлеты, обвалять их в манной крупе, положить на смазанный сливочным маслом противень из огнеупорного стекла и прогревать в микроволновой печи в течение 10 минут.

КОТЛЕТЫ «КРАСНОДАРСКИЕ»

Компоненты
Мясо — 400 г
Масло сливочное — 80 г
Грибы — 10 шт.
Яичные желтки — 2 шт.
Картофель — 1 шт.
Молоко — 5 столовых ложек
Мука — 2 столовые ложки
Сухари панировочные
Жир для жарки
Зелень петрушки измельченная
Цедра лимонная
Сок лимонный
Орех мускатный молотый
Перец черный молотый
Соль

Способ приготовления
1. Мясо пропустить через мясорубку.
2. Лимонную цедру измельчить.
3. Картофель отварить, размять вилкой, смешать с фаршем, желтком 1 яйца, 2 столовыми ложками панировочных сухарей, лимонной цедрой, петрушкой, мускатным орехом, посолить и поперчить по вкусу и поставить в холодное место на 30 минут.
4. Грибы измельчить.
5. Муку спассеровать в 30 г масла, добавить молоко, 1 желток, грибы, довести до густоты при кипении, смешать с лимонным соком и черным молотым перцем.

6. Из фарша сформовать котлеты, выложить в центр каждой грибную смесь, завернуть, обвалять в панировочных сухарях и обжарить в смеси сливочного масла и жира с обеих сторон.

КОТЛЕТЫ «ДЕЛИКАТЕСНЫЕ»

Компоненты

Фарш из телятины — 500 г
Яйца — 2 шт.
Масло сливочное — 1 столовая ложка
Сухари панировочные — 1/2 стакана
Жир — 2 столовые ложки
Зелень петрушки измельченная
Перец черный молотый
Соль

Способ приготовления

1. Белки взбить в крепкую пену.
2. Сливочное масло размягчить, растереть с яичными желтками.
3. Добавить в фарш желтки, масло, белки, панировочные сухари, посолить и поперчить по вкусу.
4. Фарш ложкой выкладывать на сковороду с разогретым жиром и обжаривать котлеты с двух сторон.
5. Перед подачей на стол котлеты посыпать зеленью петрушки.

КОТЛЕТЫ «РЕТРО»

Компоненты

Мякоть свинины — 500 г
Лук репчатый — 2 шт.
Яйцо — 1 шт.
Белый хлеб — 1 ломтик
Молоко — 2 столовые ложки

Сметана — 1 столовая ложка
Масло сливочное — 1 столовая ложка
Бульон мясной — 1/2 стакана
Соус томатный острый — 1 столовая ложка
Рис — 1/4 стакана
Сухари панировочные
Жир
Соль

Способ приготовления

1. Рис варить в подсоленной воде до полуготовности.

2. Лук очистить, нашинковать и обжарить на сливочном масле.

3. Белый хлеб размочить в молоке и отжать.

4. Мясо, лук и хлеб пропустить через мясорубку.

5. Добавить к полученному фаршу яйцо, томатный соус, рис, посолить, сформовать котлеты, запанировать их и обжарить в жире.

6. В глубокую сковороду выложить котлеты, добавить бульон и сметану, закрыть крышкой и поставить в разогретую духовку на 20 минут.

КОТЛЕТЫ С ОВСЯНЫМИ ХЛОПЬЯМИ

Компоненты

Фарш из говядины и свинины — 350 г
Молоко — 20 г
Яйцо — 1 шт.
Лук репчатый — 1 шт.
Картофель — 1 шт.
Мука — 3 столовые ложки
Хлопья овсяные — 3 столовые ложки
Тимьян сушеный — 1 чайная ложка
Масло растительное
Перец черный молотый
Соль

Способ приготовления

1. Лук и картофель очистить, помыть и натереть на крупной терке.

2. К фаршу добавить картофель, лук, овсяные хлопья, яйцо, муку, молоко, сушеный тимьян, посолить и поперчить по вкусу, накрыть крышкой и поставить в холодильник на 1 час.

3. Сформовать из фарша котлеты и обжарить их в растительном масле.

КОТЛЕТЫ С ОРИГИНАЛЬНЫМ СОУСОМ

Компоненты

Фарш мясной — 500 г
Рис — 250 г
Помидоры консервированные — 125 г
Перец сладкий — 5 шт.
Булка — 100 г
Яйцо — 1 шт.
Лук репчатый — 1 шт.
Чеснок — 1 зубчик
Масло оливковое — 6 столовых ложек
Зелень петрушки измельченная — 3 столовые ложки
Перец красный и черный молотый
Соль

Способ приготовления

1. Сладкий перец очистить от семян, измельчить.

2. Чеснок и репчатый лук очистить, нарезать, добавить сладкий перец, обжарить в 2 столовых ложках оливкового масла, добавить консервированные помидоры, посолить и тушить в течение 10 минут.

3. Рис отварить.

4. Булку размочить в воде, отжать, смешать с фаршем, яйцом, молотым перцем, сформовать котлеты и обжарить в оставшемся оливковом масле.

5. Перед подачей на стол выложить котлеты вместе с рисом на тарелки, полить соусом и посыпать зеленью.

КОТЛЕТЫ «РУССКИЕ»

Компоненты
Фарш мясной — 300 г
Картофель — 200 г
Белый хлеб — 50 г
Лук репчатый — 2 шт.
Яйцо — 1 шт.
Сухари панировочные
Масло растительное — 2 столовые ложки
Перец черный молотый
Соль

Способ приготовления

1. Белый хлеб размочить в воде и отжать.
2. Хлеб вместе с репчатым луком и свежим картофелем пропустить через мясорубку.
3. Полученную массу и яйцо добавить в мясной фарш, посолить, поперчить по вкусу и тщательно перемешать.
4. Сформовать котлеты, запанировать их и обжарить в разогретом растительном масле.

КОТЛЕТЫ «ЭКСПРЕСС»

Компоненты
Фарш говяжий — 250 г
Капуста белокочанная рубленая — 1 стакан
Морковь — 1 шт.
Картофель — 2 шт.
Крупа манная — 2 столовые ложки
Яйцо — 1 шт.

Масло сливочное — 2 столовые ложки
Перец черный молотый
Соль

Способ приготовления

1. Морковь и картофель очистить и натереть на крупной терке.

2. В фарш добавить морковь, картофель, капусту, яйцо, посолить, поперчить по вкусу и тщательно перемешать.

3. Из полученной массы сформовать котлеты и запанировать в манной крупе.

4. В емкость из огнеупорного материала положить сливочное масло, котлеты и поместить в микроволновую печь. Готовить при максимальной мощности в течение 10 минут.

КОТЛЕТЫ В СМЕТАННОМ СОУСЕ

Компоненты
Фарш мясной — 500 г
Сметана — 300 г
Молоко — 60 г
Хлеб белый — 50 г
Яйцо — 1 шт.
Лук репчатый — 1 шт.
Масло растительное — 2 столовые ложки
Мука
Соль

Способ приготовления

1. Лук очистить и измельчить.

2. Хлеб размочить в молоке, отжать, смешать с фаршем, яйцом, луком, 1 столовой ложкой сметаны и посолить по вкусу.

3. Из полученной массы сформовать котлеты, запанировать их в муке и обжарить с обеих сторон в растительном масле.

4. После этого котлеты выложить в отдельную посуду, залить оставшейся сметаной, накрыть крышкой и тушить на медленном огне в течение 15 минут.

КОТЛЕТЫ «СЛАВЯНСКИЕ»

Компоненты
Фарш мясной — 1 кг
Бульон мясной — 300 мл
Грибы сушеные — 150 г
Шпик — 100 г
Яйца — 3 шт.
Лук репчатый — 2 шт.
Хлеб белый раскрошенный — 3 столовые ложки
Масло растительное — 2 столовые ложки
Масло сливочное — 2 столовые ложки
Зелень петрушки и укропа измельченная
Перец черный молотый
Соль

Способ приготовления

1. Фарш смешать с яйцами, разделить на несколько частей, положить на влажные салфетки из ткани, раскатать, придать форму лепешек.
2. Шпик измельчить.
3. Грибы отварить в подсоленной воде и нарезать.
4. Репчатый лук очистить, измельчить, обжарить в растительном масле, смешать с грибами, шпиком, хлебом, посолить и поперчить по вкусу, разделить на несколько частей, выложить на мясные лепешки, придать им форму котлет и смазать сливочным маслом.
5. Котлеты переложить в отдельные горшочки, залить бульоном, закрыть крышками, поместить в разогретую духовку и печь до готовности.
6. Перед подачей на стол украсить зеленью.

БАРАНЬИ КОТЛЕТЫ С ЛУКОВЫМ СОУСОМ

Компоненты

Баранина — 500 г
Жир — 60 г
Булка черствая — 50 г
Яйцо — 1 шт.
Молоко — 2 столовые ложки
Сухари панировочные
Лук репчатый — $^1/_2$ шт.
Чеснок — 1 зубчик
Перец черный молотый
Соль

Для соуса:

Кипяток — 1 стакан
Сметана — 2 столовые ложки
Мука — 1 столовая ложка
Жир — 40 г
Лук репчатый — 1 шт.
Сахар
Перец черный молотый
Соль

Способ приготовления

1. Лук и чеснок очистить.
2. Булку размочить в молоке и отжать.
3. Баранину вымыть, нарезать кусками и пропустить вместе с луком, булкой и чесноком через мясорубку. Полученный фарш посолить и поперчить по вкусу, добавить яйцо и тщательно перемешать.
4. Сформовать котлеты, запанировать и обжарить в разогретом на сковороде жире.
5. Лук для соуса очистить, мелко нарезать, залить кипятком, добавить жир, отварить и протереть через сито. Добавить муку, прокипятить, положить сметану, сахар, перец и соль.
6. Перед подачей на стол полить котлеты луковым соусом.

КОТЛЕТЫ «ПРОСТЫЕ»

Компоненты

Мясо — 600 г
Лук репчатый — 300 г
Шпик — 100 г
Хлеб — 100 г
Яйцо — 1 шт.
Масло растительное — 3 столовые ложки
Сухари панировочные
Перец черный молотый
Соль

Способ приготовления

1. Репчатый лук очистить и пропустить вместе с мясом, хлебом и шпиком через мясорубку.
2. Полученный фарш посолить и поперчить по вкусу, добавить яйцо, сформовать котлеты, запанировать их и обжарить в растительном масле.

КОТЛЕТЫ ИЗ МЯСА КРОЛИКА

Компоненты

Тушка кролика — 1 шт.
Сало свиное — 100 г
Молоко — 100 г
Яйцо — 1 шт.
Белый хлеб — 100 г
Сухари панировочные
Масло растительное
Перец черный молотый
Соль

Способ приготовления

1. Тушку вымыть, отделить мясо от костей, пропустить мякоть вместе с салом через мясорубку.
2. Белый хлеб размочить в молоке, отжать, добавить яйцо и смешать с фаршем.

3. Фарш посолить и поперчить по вкусу и снова пропустить через мясорубку.

4. Сформовать котлеты, запанировать и обжарить в растительном масле.

КОТЛЕТЫ «БОЯРСКИЕ»

Компоненты

Мясо-кролика — 200 г
Свинина — 200 г
Молоко — 100 мл
Белый хлеб — 100 г
Яйца — 2 шт.
Масло растительное
Масло сливочное
Сухари панировочные
Соль

Способ приготовления

1. Хлеб размочить в молоке и отжать.
2. Мясо кролика, свинину и хлеб пропустить через мясорубку.
3. Вмешать в фарш яйца, посолить.
4. Сформовать котлеты, обвалять в панировочных сухарях и обжарить с обеих сторон на растительном масле. Затем добавить сливочное масло, накрыть сковороду крышкой и тушить 5–10 минут.

КОТЛЕТЫ «СРЕДИЗЕМНОМОРСКИЕ»

Компоненты

Мясо кролика — 500 г
Белый хлеб — 50 г
Баклажаны — 4 шт.
Помидоры — 8 шт.
Маслины — 2 шт.
Перец сладкий — 2 шт.

Чеснок — 2 зубчика
Лук репчатый — 1 шт.
Лимон — 1 шт.
Масло растительное — 250 г
Зелень петрушки измельченная
Перец черный молотый
Соль

Способ приготовления

1. Хлеб размочить в воде и отжать.
2. Мясо кролика пропустить через мясорубку вместе с хлебом. Фарш тщательно перемешать, посолить и поперчить по вкусу.
3. Сформовать котлеты и обжарить с обеих сторон в части растительного масла.
4. Овощи очистить и нарезать: баклажаны, лук и помидоры — кольцами, перец — соломкой.
5. Овощи обжарить по отдельности в растительном масле, смешать, добавить зелень петрушки, перец и соль по вкусу.
6. В глубокую сковороду выложить половину полученного овощного гарнира, затем котлеты, а сверху накрыть их оставшимися овощами.
7. Поставить сковороду с котлетами в разогретую духовку и запекать в течение 30 минут.
8. Чеснок измельчить, лимон нарезать ломтиками.
9. Перед подачей на стол котлеты украсить маслинами, чесноком и ломтиками лимона.

КОТЛЕТЫ «ВИТАМИННЫЕ»

Компоненты
Говядина — 600 г
Шпинат — 300 г
Хлеб — 100 г
Яйца — 2 шт.
Сливки — 1/2 стакана

Орех мускатный молотый
Перец черный молотый
Соль

Способ приготовления

1. Шпинат промыть, положить в специальную посуду из огнеупорного материала, поставить в микроволновую печь, прогревать при средней мощности в течение 2 минут, а затем нарезать.

2. Хлеб размочить в воде, отжать.

3. Мясо пропустить через мясорубку, смешать с хлебом, яйцами, шпинатом, сливками, мускатным орехом, посолить и поперчить по вкусу, сформовать котлеты.

4. Котлеты положить в посуду из огнеупорного материала, поставить в микроволновую печь и запекать при максимальной мощности в течение 6 минут.

Рулеты

Рулеты могут быть холодного и горячего приготовления. Рулеты из готовых продуктов обычно представляют собой холодные закуски. Рулеты из мясного или рыбного фарша подают как в горячем, так и в холодном виде. Составляющими рулетов могут быть самые разные продукты. Вопреки сложившемуся мнению готовятся эти блюда легко и сравнительно быстро. Рецепты, представленные в этой главе, помогут вам в приготовлении вкусных и оригинальных блюд, которые на любом столе будут выглядеть эффектно и аппетитно.

РУЛЕТЫ «ЗАЛИВНЫЕ»

Компоненты
Ветчина — 16 ломтиков
Говядина — 16 ломтиков
Огурцы маринованные — 8 шт.
Яйцо — 1 шт.
Вино белое сухое — $1/2$ стакана
Желатин разведенный — 1 л
Масло растительное
Бульон мясной
Перец черный молотый
Соль

Способ приготовления

1. Огурцы разрезать на половинки.
2. Ветчину выложить на ломтики мяса, сверху положить половинки огурцов, свернуть в виде рулетов, сколоть шпажками и обжарить в растительном масле.
3. Рулеты посолить и поперчить по вкусу, полить вином, добавить несколько ложек бульона и тушить в течение 15 минут.

4. Готовые рулеты выложить на блюдо, вынуть шпажки, залить желатином и поставить в холодильник.

5. Яйцо сварить вкрутую, остудить, нарезать кружками.

6. Перед подачей на стол украсить заливные рулеты кружками яйца.

РУЛЕТ «НЕЖНЫЙ»

Компоненты

Курица — 1 шт.
Лук репчатый — 1 шт.
Морковь — 1 шт.
Корень петрушки — 1 шт.
Перец черный молотый
Соль

Способ приготовления

1. Мясо курицы отделить от костей вместе с кожей, положить на разделочную доску, посолить и поперчить по вкусу, сформовать в виде рулета, обернуть фольгой, перевязать нитью и опустить в кипящую воду.

2. Морковь, лук и корень петрушки очистить, измельчить и добавить в бульон.

3. Рулет варить в течение 1 часа при слабом кипении.

4. После этого рулет вынуть, фольгу снять и поместить его на 4 часа в холодильник под гнет.

РУЛЕТ «АВСТРАЛИЙСКИЙ»

Компоненты

Баранина — 1 кг
Хлеб белый — 50 г
Яйца — 3 шт.

Масло сливочное — 1 столовая ложка
Масло растительное — 1 столовая ложка
Сухари панировочные
Лист лавровый — 1 шт.
Перец черный молотый
Соль

Для начинки:

Грибы — 200 г
Яйца — 2 шт.
Масло сливочное — 2 столовые ложки
Зелень петрушки
Перец черный молотый
Соль

Способ приготовления

1. Хлеб размочить в воде и отжать.
2. Лавровый лист измельчить.
3. Мясо промыть, пропустить вместе с хлебом через мясорубку, добавить 2 яйца, сливочное масло, лавровый лист, посолить, поперчить по вкусу и выложить на стол.
4. Грибы промыть, нарезать и обжарить в масле.
5. Яйца для начинки сварить, очистить от скорлупы, нарезать кубиками, посолить, поперчить, добавить измельченную петрушку и грибы.
6. Полученную смесь выложить на фарш, свернуть рулетом, положить на противень, сверху смазать взбитым яйцом, посыпать панировочными сухарями, добавить растительное масло и поместить в духовку.

РУЛЕТ «СОЧНЫЙ»

Компоненты

Баранина — 300 г
Мясо куриное отварное — 100 г
Помидоры — 2 шт.
Огурцы — 2 шт.

Ядра грецких орехов измельченные — 2 столовые ложки
Масло сливочное — 2 столовые ложки
Жир — 1 столовая ложка
Зелень укропа
Перец черный молотый
Соль

Способ приготовления

1. Зелень промыть и измельчить.
2. Помидоры и огурцы нарезать ломтиками.
3. Куриное мясо измельчить.
4. В отдельной посуде смешать ядра орехов и сливочное масло.
5. Баранину отбить, посолить и поперчить по вкусу, выложить сверху куриный фарш, орехи со сливочным маслом, свернуть в виде рулета, завязать нитками и обжарить в жире.
6. С готового рулета удалить нитки, нарезать кусками.
7. Перед подачей на стол украсить рулет овощами и зеленью.

РУЛЕТ «МЕКСИКАНСКИЙ»

Компоненты

Фарш из баранины — 500 г
Зеленый горошек — 300 г
Масло сливочное — 50 г
Морковь — 3 шт.
Лук репчатый — 2 шт.
Чеснок — 1 зубчик
Картофель — 2 шт.
Яйцо — 1 шт.
Кабачок — 1 шт.
Цветная капуста — 700 г
Хлеб белый — 1 ломтик
Соус томатный — 1 чайная ложка

Зелень розмарина и петрушки
Перец черный молотый
Соль

Способ приготовления

1. Хлеб размочить в воде и отжать.

2. Цветную капусту разделить на соцветия, отварить и измельчить.

3. 1 луковицу, розмарин, петрушку и чеснок измельчить и смешать с фаршем, яйцом и хлебом.

4. Из полученной массы сформовать лепешку.

5. Оставшуюся луковицу, кабачок, картофель и морковь очистить, помыть, измельчить, добавить цветную капусту, томатный соус и обжаривать в разогретом сливочном масле в течение 10 минут, затем добавить зеленый горошек.

6. Овощную смесь посолить и поперчить по вкусу, выложить на лепешку, свернуть в виде рулета, поместить в сковороду и обжаривать до готовности.

РУЛЕТЫ «ПРАЗДНИЧНЫЕ»

Компоненты
Ветчина — 600 г
Фарш мясной — 400 г
Шпик копченый — 100 г
Сухари панировочные — 2 столовые ложки
Мука — 2 столовые ложки
Жир для жарки
Бульон мясной
Сметана
Зелень петрушки
Перец красный молотый
Соль

Способ приготовления

1. Фарш посолить и смешать с панировочными сухарями.

2. Ветчину нарезать ломтиками, в центр каждого выложить фарш, свернуть в виде рулетов, перевязать нитками и обжарить в жире с обеих сторон.

3. Шпик измельчить, обжарить, влить бульон, опустить в него рулеты и тушить в течение 15 минут.

4. Сок, оставшийся после жарки, смешать с мукой, сметаной и красным молотым перцем.

5. С рулетов снять нитки, выложить на тарелки, полить полученным соусом и украсить измельченной зеленью.

РУЛЕТЫ «ГАВАЙСКИЕ»

Компоненты

Картофель — 100 г
Морковь — 100 г
Фасоль стручковая — 100 г
Ветчина — 4 ломтика
Масло растительное
Сок лимонный
Майонез
Соль

Способ приготовления

1. Картофель и морковь очистить и вместе с фасолью отварить.

2. Овощи нарезать, смешать с растительным маслом, майонезом, лимонным соком, посолить, выложить на ломтики ветчины, свернуть в виде рулетов.

РУЛЕТ «ПЕЧЕНОЧНЫЙ»

Компоненты

Печень говяжья — 500 г
Грибы — 150 г
Сыр — 100 г

Перец душистый горошком — 4 шт.
Помидоры — 2 шт.
Морковь — 1 шт.
Лист лавровый — 1 шт.
Масло растительное — 1 столовая ложка
Бульон говяжий
Зелень укропа
Перец черный молотый
Соль

Способ приготовления

1. Грибы промыть, измельчить и обжарить в растительном масле.

2. Сыр натереть.

3. Один помидор измельчить, второй нарезать ломтиками.

4. Морковь очистить и нарезать тонкой соломкой.

5. Зелень укропа промыть и измельчить.

6. Печень промыть, отбить, посолить и поперчить по вкусу, сверху выложить сыр, грибы и измельченный помидор, свернуть в виде рулета, завернуть в марлю, опустить в кастрюлю, залить бульоном, добавить лавровый лист, перец горошком и часть зелени.

7. Рулет варить в течение 40 минут на слабом огне.

8. Готовый рулет остудить, нарезать порционными кусками, украсить ломтиками помидора и оставшимся укропом.

РУЛЕТ «ВОЛЖСКИЙ»

Компоненты
Фарш мясной — 750 г
Перец сладкий — 500 г
Бульон мясной — 250 г
Лук репчатый — 3 шт.
Яйца — 2 шт.

Лук-порей — 1 стебель
Сухари панировочные
Перец черный молотый
Соль

Способ приготовления

1. 2 луковицы очистить, нарезать вместе с луком-пореем кольцами, очищенный сладкий перец нарезать кубиками, все перемешать, бланшировать в течение 3 минут и откинуть на дуршлаг.

2. Оставшуюся луковицу очистить, нарезать кубиками, смешать с фаршем, яйцами, панировочными сухарями, посолить и поперчить по вкусу.

3. Смесь положить на пищевую пленку, раскатать в пласт толщиной в 1 см, на него выложить овощи, посолить и поперчить по вкусу, свернуть в виде рулета.

4. Рулет поместить на противень, поставить в разогретую до 200 °С духовку, полить небольшим количеством бульона и запекать в течение 30 минут, периодически подливая бульон.

РУЛЕТ «СИЛЬВА»

Компоненты

Печень говяжья — 400 г
Сало свиное — 200 г
Лук репчатый — 2 шт.
Желатин — 1 столовая ложка
Масло растительное
Перец черный молотый
Соль

Способ приготовления

1. Репчатый лук очистить, измельчить и обжарить в небольшом количестве растительного масла.

2. Печень обдать кипятком, нарезать тонкими кусочками, обжарить в масле.

3. Сало варить в подсоленной воде в течение 30 минут, затем измельчить, смешать с печенью, луком и желатином, посолить и поперчить по вкусу.

4. Полученную массу свернуть в виде рулета в целлофановую пленку, поместить в кастрюлю с кипящей водой и варить в течение 10 минут.

РУЛЕТ «СИБИРСКИЙ»

Компоненты

Свинина — 1 кг
Ветчина — 200 г
Язык — 200 г
Печень — 200 г
Молоко — 500 г
Шпик — 100 г
Кетчуп — 100 г
Желатин — 40 г
Яйца — 3 шт.
Чеснок — 4 зубчика
Зелень базилика — 1 пучок
Зелень укропа — 1 пучок
Горчица — 2 столовые ложки
Кориандр молотый — $1/2$ чайной ложки
Лист лавровый — 3 шт.
Перец душистый горошком — 3 шт.
Перец красный молотый
Соль

Способ приготовления

1. Шпик и ветчину нарезать.
2. Язык обдать кипятком, удалить кожицу и измельчить.
3. Печень положить в молоко на 20 минут, затем измельчить.
4. Чеснок очистить и пропустить через чеснокодавилку.
5. Яйца взбить до образования густой пены.

6. Мясо промыть и отбить.

7. Зелень укропа и базилика измельчить.

8. В отдельной посуде смешать язык, ветчину, шпик, печень, яйца, укроп, посолить и поперчить по вкусу.

9. Полученную смесь выложить на мясо, свернуть в виде рулета, перевязать нитками, поместить в глубокую кастрюлю, залить водой, довести ее до кипения, добавить лавровый лист, кориандр, перец горошком, зелень базилика и варить в течение $1^1/_2$ часа.

10. Готовый рулет вынуть, удалить нитки.

11. Полученный бульон процедить, добавить желатин, довести до кипения.

12. Рулет выложить на блюдо, залить бульоном и поставить в холодильник на 4 часа.

13. Перед подачей на стол рулет нарезать порционными кусками, смазать горчицей и чесноком и полить кетчупом.

РУЛЕТЫ «РЫБНЫЕ» С ОЛИВКАМИ

Компоненты

Филе рыбное — 600 г
Оливки — 100 г
Масло сливочное — 50 г
Яйца — 2 шт.
Лимон — $^1/_2$ шт.
Масло растительное — 3 столовые ложки
Сухари панировочные
Зелень петрушки
Перец черный молотый
Соль

Способ приготовления

1. Филе нарезать полосками, поперчить и посолить.

2. Лимон нарезать ломтиками, снять кожуру.

3. Зелень измельчить.

4. На ломтики филе положить по кусочку сливочного масла, по дольке лимона, оливке, посыпать зеленью, свернуть в виде рулетов, закрепить шпажками.

5. Яйца взбить до образования пышной пены.

6. Рулеты обмакнуть в яйца, запанировать и обжарить в растительном масле.

РУЛЕТ «ЗАМОСКВОРЕЦКИЙ»

Компоненты

Грудинка свиная — 1 кг
Морковь — 2 шт.
Лук репчатый — 1 шт.
Лист лавровый — 1 шт.
Зелень укропа — 1 пучок
Перец черный горошком — 12 шт.
Перец черный молотый
Соль

Способ приготовления

1. Овощи очистить и нарезать крупными кусками.

2. Зелень промыть и измельчить.

3. Грудинку промыть, удалить ребра, посолить и поперчить по вкусу, свернуть в виде рулета, перевязать нитками, положить в кастрюлю, залить горячей водой, добавить овощи, лавровый лист, перец горошком, закрыть крышкой и варить в течение 2 часов.

4. С готового рулета удалить нитки, нарезать его порционными кусками и посыпать зеленью.

РУЛЕТ «ОДЕССКИЙ»

Компоненты

Филе сельди — 100 г
Грибы сушеные — 50 г
Огурец соленый — 1 шт.
Лук репчатый — 1 шт.

Масло растительное — $^1/_2$ столовой ложки
Зелень петрушки
Перец черный молотый

Способ приготовления

1. Лук очистить и измельчить.
2. Грибы отварить, измельчить и обжарить вместе с луком в растительном масле.
3. Зелень петрушки промыть и мелко нарезать.
4. Филе сельди отбить, выложить на него смесь из лука и грибов, посыпать перцем, свернуть в виде рулета, сколоть шпажкой или связать ниткой и украсить ломтиками огурца и петрушкой.

РУЛЕТ «СЫРНЫЙ»

Компоненты
Сыр — 500 г
Творог — 400 г
Мясо куриное отварное — 200 г
Сметана — 100 г
Чеснок — 3 зубчика
Масло растительное — 1 столовая ложка
Зелень укропа
Перец черный молотый
Соль

Способ приготовления

1. Мясо, творог, чеснок и зелень укропа пропустить через мясорубку, посолить и поперчить по вкусу, добавить сметану и тщательно перемешать.
2. Сыр поместить в смазанный растительным маслом полиэтиленовый пакет, опустить в кипящую воду и варить в течение 15 минут.
3. Сыр раскатать в пласт, выложить на него фарш, свернуть в виде рулета, поместить в полиэтиленовый пакет и положить в холодильник на 2 часа. Перед подачей на стол рулет нарезать порционными кусками.

РУЛЕТ «ДИЕТИЧЕСКИЙ»

Компоненты

Телятина — 1 кг
Масло сливочное — 100 г
Хлеб белый — 50 г
Яйца — 2 шт.
Молоко — 1/2 стакана
Сухари панировочные
Зелень петрушки или укропа
Перец черный молотый
Соль

Способ приготовления

1. Хлеб размочить в молоке и отжать.

2. Мясо промыть, пропустить через мясорубку, посолить и поперчить по вкусу, смешать с 1 яйцом, хлебом, сливочным маслом, выложить на противень и скатать в виде рулета.

3. Смазать рулет предварительно взбитым яйцом, затем посыпать его панировочными сухарями, поместить в духовку и запекать до готовности. Перед подачей на стол разрезать готовый рулет на порционные куски и посыпать измельченной зеленью.

РУЛЕТ «СОЛНЫШКО»

Компоненты

Телятина — 1 кг
Жир — 50 г
Хлеб белый — 50 г
Яйца сырые — 2 шт.
Яйца вареные — 4 шт.
Молоко — 1/2 стакана
Сухари панировочные
Зелень петрушки измельченная
Перец черный молотый
Соль

Способ приготовления

1. Хлеб размочить в молоке и отжать.
2. Мясо промыть, пропустить через мясорубку, добавить сырые яйца, хлеб, зелень, посолить и поперчить по вкусу.
3. Вареные яйца очистить и нарезать кружками.
4. Противень посыпать панировочными сухарями, выложить на него половину полученной смеси, сверху разложить кружочки вареных яиц, накрыть оставшимся фаршем и полить растопленным жиром.
5. Противень поместить в духовку и запекать рулет в течение 1 часа.

РУЛЕТ «КАПРИЗ»

Компоненты

Грудинка телячья — 2 кг
Масло сливочное — 100 г
Сосиски — 10 шт.
Перец черный молотый
Соль

Способ приготовления

1. Из грудинки удалить кости, мясо промыть, посолить и поперчить по вкусу.
2. Сосиски очистить, выложить в ряд на мясо, свернуть в виде рулета, перевязать толстой нитью, смазать маслом, поместить на противень, залить 1 стаканом воды и поставить в духовку.
3. Перед подачей на стол нарезать рулет порционными кусками.

РУЛЕТ «ДОМАШНИЙ»

Компоненты

Лопатка телячья — 1 шт.
Фарш говяжий — 500 г

Шпик — 100 г
Молоко — 100 г
Батон — 1 ломтик
Помидоры — 2 шт.
Огурцы — 2 шт.
Перец сладкий — 1 шт.
Яйцо — 1 шт.
Лук репчатый — 1 шт.
Зелень петрушка — 1 пучок
Перец черный молотый
Соль

Способ приготовления
1. Шпик нарезать.
2. Зелень промыть и измельчить.
3. Ломтик батона размочить в молоке и отжать.
4. Лук очистить и мелко нарезать.
5. Помидоры и огурцы нарезать ломтиками, очищенный сладкий перец — кольцами.
6. Говяжий фарш смешать с яйцом, батоном, луком, зеленью, шпиком и молотым перцем.
7. Из телячьей лопатки вынуть кости, мясо посолить и поперчить по вкусу, оставить на 1 час, затем сверху выложить фарш, свернуть в виде рулета и завязать нитками. Полученный рулет поместить на противень и запекать в духовке до готовности.
8. С готового рулета удалить нитки, нарезать его порционными кусками, а перед подачей на стол украсить нарезанными овощами.

РУЛЕТ «ГАМБУРГСКИЙ»

Компоненты
Фарш говяжий — 500 г
Сыр твердый — 100 г
Сыр тертый — 50 г
Лук репчатый — 1 шт.

Яйцо — 1 шт.
Сухари панировочные — 2 столовые ложки
Масло сливочное — 1 столовая ложка
Перец сладкий красный — $^{1}/_{2}$ шт.
Перец сладкий зеленый — $^{1}/_{2}$ шт.
Жир
Зелень
Майоран
Тмин
Соль

Способ приготовления

1. Яичный белок отделить от желтка.
2. Перец очистить, нарезать тонкими полосками.
3. Лук очистить, измельчить и обжарить с панировочными сухарями в жире.
4. В отдельной посуде смешать фарш, белок, лук, майоран, соль, придать массе форму овала, сделать в середине углубление, положить в него желток, тертый сыр и перец. Сверху закрыть фаршем, выложить ломтики твердого сыра, посыпать тмином, поместить на противень, смазанный маслом, посыпать измельченной зеленью и запекать в течение 1 часа в духовке.

РУЛЕТ «СЮРПРИЗ»

Компоненты

Говядина — 500 г
Оливки — 6 шт.
Анчоусы — 4 шт.
Яйца — 3 шт.
Желатин разведенный — 1 л
Каперсы
Бульон мясной
Соль

Способ приготовления

1. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и нарезать ломтиками.

2. Оливки разрезать пополам.

3. Мясо промыть, отбить, посолить, выложить сверху анчоусы, ломтики яиц, оливки, свернуть в виде рулета, перевязать ниткой, опустить в кипящий бульон и варить в течение $1^1/_2$ часа.

4. Рулет остудить, развязать, нарезать кусками, положить на блюдо, украсить каперсами, залить раствором желатина и поставить в холодильник.

РУЛЕТЫ С ГАРНИРОМ

Компоненты

Фарш мясной — 400 г
Капуста кислая — 750 г
Сметана — 250 г
Рис отварной — 100 г
Масло сливочное — 50 г
Вино — 125 мл
Сало — 8 ломтиков
Яйца — 2 шт.
Капута белокочанная свежая — 1 вилок
Паста томатная — 6 столовых ложек
Лук репчатый — 3 столовые ложки
Смалец — 2 столовые ложки
Мука — 1 столовая ложка
Перец красный и черный молотый
Соль

Способ приготовления

1. Лук очистить, измельчить,обжарить в смальце, добавить фарш, рис, яйца, посолить и поперчить.

2. Варить белокочанную капусту в течение 8 минут, отделить листья, на середину каждого выложить небольшое количество фарша, свернуть в виде рулетов.

3. В отдельную посуду налить 125 мл воды, добавить томатную пасту и вино.

4. На противень выложить 4 ломтика сала, половину кислой капусты, сверху поместить рулеты, залить вино-томатным соусом, поставить противень в разогретую духовку и запекать в течение 1 часа.

5. На сковороде обжарить муку, смешать со сметаной, поперчить, добавить оставшуюся кислую капусту и тушить в течение 10 минут.

6. На отдельной сковороде обжарить оставшиеся ломтики сала и выложить их перед подачей на стол на рулеты, вокруг разложить кислую капусту в сметанном соусе.

РУЛЕТ «ГОРЧИЧНЫЙ» С ЗЕЛЕНЬЮ

Компоненты
Фарш мясной — 750 г
Сало копченое — 75 г
Масло сливочное — 75 г
Сыр тертый — 50 г
Хлеб белый черствый — 1 ломтик
Яйца — 3 шт.
Лук репчатый — 1 шт.
Зелень — 2 пучка
Сухари панировочные — 2 стакана
Горчица — 2 столовые ложки
Орех мускатный молотый
Пряности
Соль

Способ приготовления
1. Желтки отделить от белков.
2. Хлеб размочить в воде и отжать.
3. Репчатый лук очистить и измельчить.
4. Сало растопить и обжарить в нем лук.
5. Зелень промыть и измельчить.

6. Фарш смешать с зеленью ($^2/_3$ от всего количества), луком, хлебом и желтками, добавить пряности, посолить, сформовать в виде батона, поместить на смазанный сливочным маслом противень и поставить в разогретую до 180 С духовку. Запекать в течение 1 часа.

7. В отдельной посуде взбить белки, добавить панировочные сухари, сыр, оставшуюся зелень, горчицу и пряности.

8. Готовый рулет смазать полученной смесью.

РУЛЕТ «СЛОЕНЫЙ»

Компоненты
Фарш свиной — 750 г
Морковь — 5 шт.
Яйца — 2 шт.
Лук репчатый — 2 шт.
Лук-порей — 1 стебель
Хлеб ржаной — 2 ломтика
Творог — 2 столовые ложки
Вино красное — $^1/_2$ стакана
Майоран — $^1/_2$ чайной ложки
Маргарин
Перец красный и черный молотый
Соль

Способ приготовления

1. Репчатый лук и морковь очистить и бланшировать в кипящей воде в течение 8 минут.
2. Репчатый лук измельчить, морковь и лук-порей нарезать кружочками.
3. Хлеб размочить в вине и отжать.
4. В фарш добавить лук, хлеб, яйца, творог, пряности, посолить по вкусу.
5. На противень постелить алюминиевую фольгу, смазать ее маргарином, выложить слой кружочков моркови, половину фарша, лук-порей, затем нак-

рыть оставшимся фаршем, свернуть в виде рулета, поместить в разогретую до 200° С духовку и запекать в течение 1 часа.

РУЛЕТ ИЗ ОМЛЕТА С ВЕТЧИНОЙ

Компоненты

Филе куриное — 800 г
Ветчина — 300 г
Омлет — 200 г
Аджика — 20 г
Бульон куриный
Соль

Способ приготовления

1. Куриное филе промыть, отбить, посолить, выложить поверх омлета, смазать аджикой.

2. Ветчину нарезать ломтиками, выложить на филе, свернуть в виде рулета, перевязать толстой нитью, поместить в кастрюлю, залить бульоном и варить до готовности.

РУЛЕТ «КАРМЕН»

Компоненты

Ветчина — 4 ломтика
Сардины в растительном масле — 4 шт.
Огурцы маринованные — 3 шт.
Яйца — 2 шт.
Помидоры — 2 шт.
Масло сливочное — 50 г
Майонез — 3 столовые ложки
Каперсы

Способ приготовления

1. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и нарезать кружочками.

2. Помидоры нарезать ломтиками.

3. Маринованные огурцы, каперсы и сардины пропустить через мясорубку, смешать со сливочным маслом и майонезом.

4. Полученную смесь выложить на ломтики ветчины, свернуть в виде рулетов и украсить помидорами и кружочками яиц.

РУЛЕТ «КАНАДСКИЙ»

Компоненты
Фасоль красная — [illegible] г
Мука — 270 г
Сыр тертый — [illegible] г
Вода — 100 г
Яйцо — 1 шт.
Молоко — 4 столовые ложки
Сухари панировочные — 4 столовые ложки
Масло растительное — 1 столовая ложка
Сок лимонный — 1 чайная ложка
Соль

Для начинки
Фарш смешанный (из говядины и свинины) — 370 г
Бульон мясной — 75 мл
Уксус винный — 50 мл
Масло сливочное — 25 г
Капуста белокочанная — $1/2$ вилка
Лук репчатый — 1 шт.
Сахар — 1 столовая ложка
Тмин — 1 чайная ложка
Перец красный и черный молотый
Соль

Способ приготовления

1. В отдельной посуде смешать муку, яйцо, растительное масло, лимонный сок, теплую воду и соль, замесить тесто, завернуть его в полиэтилен, поместить в холодильник на 1 час.

2. Капусту разобрать на листья.

3. В кастрюлю влить уксус и бульон, разогреть, опустить капустные листья, тмин, сахар, поперчить, посолить по вкусу и варить в течение 5 минут.

4. Лук очистить, мелко нарезать и обжарить в сливочном масле.

5. Смешать фарш с луком, посолить и поперчить, тушить в течение 2 минут.

6. Сыр и панировочные сухари перемешать.

7. Тесто вынуть из холодильника, раскатать тонким слоем, посыпать сухарями и сыром, слоями выложить капусту и фарш, в середину поместить фасоль, свернуть в виде рулета, смазать молоком, поставить в разогретую до 180° С духовку и запекать в течение 40 минут.

РУЛЕТЫ «РУССКИЕ»

Компоненты

Говядина — 500 г
Масло сливочное — 60 г
Сосиски — 6 шт.
Огурцы маринованные — 3 шт.
Желатин разведенный — 1 л
Бульон мясной
Перец черный молотый
Соль

Способ приготовления

1. Сосиски разрезать пополам.

2. Мясо промыть, нарезать кусками, отбить, посолить, выложить сверху половинки сосисок, свернуть в виде рулетов, сколоть шпажками, обжарить в сливочном масле, залить бульоном и тушить в течение 30 минут.

3. Рулеты остудить, выложить на блюдо, залить желатином и поставить в холодильник.

4. Огурцы нарезать.

5. Перед подачей на стол рулеты украсить огурцами.

РУЛЕТ «ПИКАНТНЫЙ»

Компоненты

Фарш мясной — 375 г
Колбаса ливерная — 125 г
Окорок — 100 г
Огурцы маринованные — 6 шт.
Лук репчатый — 1 шт.
Яйцо — 1 шт.
Хлеб белый — 1 ломтик
Перец черный молотый
Соль

Способ приготовления

1. Репчатый лук очистить и измельчить.
2. Хлеб размочить в воде и отжать.
3. Огурцы и окорок нарезать.
4. Ливерную колбасу пропустить через мясорубку, смешать с фаршем, луком, яйцом, хлебом, посолить и поперчить по вкусу, добавить огурцы и окорок, сформовать в виде рулета, поместить на противень, поставить в духовку и запекать в течение 45 минут.

РУЛЕТ «ЗАГАДОЧНЫЙ»

Компоненты

Фарш мясной — 500 г
Брокколи — 150 г
Вода — 125 мл
Морковь — 2 шт.
Соус для жаркого — 1 упаковка
Жир
Соль

Способ приготовления

1. Брокколи разделить на соцветия, варить в подсоленной воде 5 минут.

2. Морковь очистить, варить в течение 10 минут.

3. Соус развести в теплой воде, тщательно перемешать с фаршем, сделать лепешку, выложить в ее центр морковь и брокколи, придать форму рулета, поместить на смазанный жиром противень, поставить в духовку и запекать в течение 45 минут.

РУЛЕТ-ЦЕППЕЛИН

Компоненты

Картофель — 1 кг
Свинина — 500 г
Лук репчатый — 1 шт.
Вода — 1 стакан
Сметана — 4 столовые ложки
Сливочное масло
Перец черный молотый
Соль

Способ приготовления

1. Картофель помыть, очистить, натереть на терке, отжать через марлю.

2. Выделившийся сок оставить на 10–15 минут, затем влить горячую воду, довести при постоянном помешивании до кипения, добавить картофель и посолить по вкусу.

3. Свинину промыть, пропустить через мясорубку, добавить соль и перец.

4. Из фарша сделать лепешку, сверху выложить картофельную массу, свернуть в виде рулета, поместить в кипящую воду и варить в течение 10–15 минут.

5. Репчатый лук очистить, измельчить и обжарить в сливочном масле.

6. Перед подачей на стол рулет нарезать, добавить сметану и обжаренный лук.

РУЛЕТ «ЮЖНЫЙ»

Компоненты
Мясо — 600 г
Орехи грецкие — 60 г
Сыр — 60 г
Чеснок — 4 зубчика
Масло сливочное
Зелень кинзы
Перец черный молотый
Соль

Способ приготовления

1. Мясо отбить специальным молоточком, посолить и поперчить по вкусу, выложить на поверхность стола и сделать лепешку.

2. Сыр натереть на крупной терке.

3. Чеснок очистить и пропустить через чеснокодавилку.

4. Орехи измельчить.

5. Кинзу мелко нарубить и смешать с сыром, орехами и чесноком.

6. Полученный фарш выложить на мясо, свернуть в виде рулета, обжарить на масле, поместить на противень и запекать в духовке до готовности.

7. Перед подачей на стол рулет нарезать порционными кусками.

РУЛЕТ «КРЕСТЬЯНСКИЙ»

Компоненты
Фарш — 800 г
Мякиш белого хлеба — 200 г
Яйца — 2 шт.
Лук репчатый — 1 шт.
Молоко — 1/2 стакана
Масло сливочное — 5 столовых ложек
Масло растительное — 1 чайная ложка

Бульон мясной
Перец черный молотый
Соль
Для начинки:
Мякиш белого хлеба — 200 г
Масло сливочное — 100 г
Бекон — 50 г
Яйца вареные — 2 шт.
Молоко — 1 стакан
Зелень укропа и петрушки измельченная
Перец черный молотый
Соль

Способ приготовления

1. Лук очистить и измельчить.

2. Хлебный мякиш размочить в молоке, отжать, добавить в фарш вместе с луком и яйцами, посолить и поперчить по вкусу, перемешать и выложить на влажную салфетку слоем толщиной около 1 см.

3. Для начинки белый хлеб размочить в молоке, отжать, смешать со сливочным маслом.

4. Бекон измельчить, смешать с петрушкой и укропом, яйцами, хлебом и маслом, посолить и поперчить по вкусу, выложить на фарш и свернуть в виде рулета.

5. Рулет поместить на дно специальной посуды, смазать растительным маслом и поставить в духовку.

6. Через некоторое время рулет полить бульоном и растопленным сливочным маслом, запекать в течение 2 часов.

РЫБНЫЕ РУЛЕТЫ «АКВАТОРИЯ»

Компоненты
Филе рыбное — 400 г
Оливки без косточек — 50 г
Масло сливочное — 30 г
Яйцо — 1 шт.

Лимон — $^1/_2$ шт.
Масло растительное — 3 столовые ложки
Сухари панировочные
Зелень петрушки
Перец черный молотый
Соль

Способ приготовления

1. Лимон нарезать ломтиками, снять кожуру.
2. Зелень промыть и измельчить.
3. Рыбное филе промыть, нарезать тонкими ломтиками, в середину каждого положить по кусочку лимона, оливку, небольшое количество зелени петрушки и сливочного масла, посолить и поперчить по вкусу и свернуть в виде рулетов.
4. Рулеты сколоть шпажками, опустить во взбитое яйцо, обвалять в панировочных сухарях и обжаривать в растительном масле до готовности.

КУРИНЫЕ РУЛЕТИКИ

Компоненты
Филе куриное — 400 г
Бекон — 100 г
Сыр твердый — 30 г
Масло растительное — 1 столовая ложка
Горчица
Перец черный молотый
Соль

Способ приготовления

1. Сыр натереть на крупной терке.
2. Филе нарезать полосками, смазать горчицей, в середину каждой полоски поместить ломтики бекона, немного тертого сыра, посолить и поперчить, свернуть в виде рулетов, сколоть шпажками и положить на смазанный растительным маслом противень.
3. Рулеты запекать в духовке до готовности.

Содержание

Советы | Заговоры | Обереги

Магия и Жизнь

Для здоровья, любви и согласия

первая и единственная

Советы, заговоры, обереги сибирской целительницы Натальи Степановой для здоровья, любви и согласия



Советы | Заговоры | Обереги

№9 (13) 2006

Магия и Жизнь

Для здоровья, любви и согласия

Отправляясь в путь-дорогу

Приметы, обычаи, советы

с. 4–7

Слово мастера

с. 2



Советы | Заговоры | Обереги

№4 (8) 2006

Магия и Жизнь

Для здоровья, любви и согласия

Дети маленькие и большие

с. 6

Дом и хозяйство

с. 13

Путь к избавлению

с. 14

Не сможешь ты жить без меня

с. 2–5

«Магия и Жизнь» – **первая и единственная** газета-календарь советов и рецептов, заговоров и оберегов на каждый день и на все случаи жизни, для здоровья и успеха, для любви и семьи, для дома и хозяйства, для избавления от болезней и вредных привычек.

«Магия и Жизнь» – **первое и единственное** периодическое издание, которому правообладатель предоставил исключительное право публиковать работы Натальи Степановой, известной сибирской целительницы, хранящей, продолжающей и развивающей традиции отечественного целительства.

«Магия и Жизнь» – **первая и единственная** газета, оформление которой основано на фрагментах и деталях произведений мирового и отечественного искусства.

На газету можно подписаться с 2007 года. Индекс подписки по Объединенному каталогу «Пресса России» на первое полугодие – 18920, на весь год – 18921.

Формат А3 Объем 16 полос Цвет 4+4 Периодичность раз в две недели

Получать газету можно и по почте, по каталогу «Книги почтой». Каталог высылается бесплатно, заказы – по телефону: (495) 103-09-05 в рабочие дни, по почте: 129336, Москва, а/я 5 или по e-mail: bookpost@rambler.ru


ISBN 5-7905-4752-4

9 785790 547522





PHOTOS BY ANDREY G AKA DONUT190